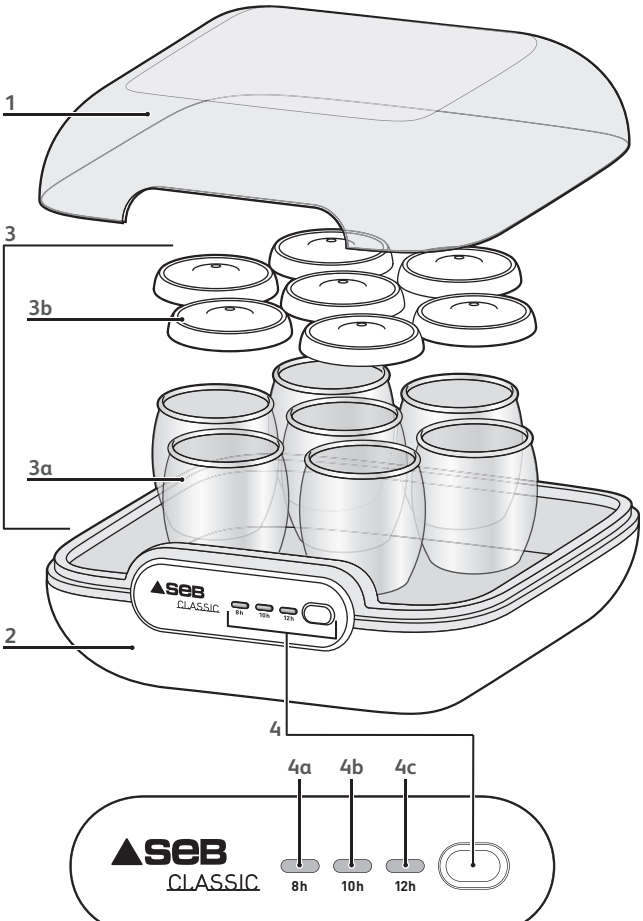
CLASSIC

FR

NL

DE

www.groupeseb.com


1
3
3b
3a
2
4
4a
4b
4c
CLASSIC
8h
10h
12h

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Seb** qui est exclusivement prévu pour la fabrication de yaourts.

FR

Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les utilisations futures : une utilisation non-conforme au mode d'emploi dégagerait Seb de toute responsabilité.**
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique et à l'interieur de la maison seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - Dans des coins de cuisines réservés au personnel, dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - Dans des fermes,
  - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Seb.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Seb.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Seb.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Seb adaptés à votre appareil.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agrée pour que son traitement soit effectué.

Description

1 Couvercle
2 Corps
3 Pots de yaourt composés de 2 parties
3a - Pot en verre
3b - Couvercle
4 Bouton de commande :
4a - programme 8h
4b - programme 10h
4c - programme 12h

Recommandations

- **Avant la première utilisation :**
Nettoyez le couvercle **(1)**, les pots **(3a)** et les couvercles **(3b)** à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour nettoyer l'intérieur de la cuve **(2)**, un simple coup d'éponge suffit. Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau.
- **En cours d'utilisation :**
Ne déplacez pas la yaourtière pendant son fonctionnement, n'ouvrez surtout pas le couvercle **(1)**. Ne placez pas la yaourtière dans des endroits soumis à des vibrations (par exemple au dessus d'un réfrigérateur), ou exposés à des courants d'air. Le respect de ces recommandations permet la réussite de vos yaourts.

Pour préparer les yaourts, vous aurez besoin d'un litre de lait et d'un ferment.

Conseils pratiques pour le choix du lait et du ferment

1) CHOIX DU LAIT

- Pour des raisons pratiques, choisissez un lait de préférence entier ne nécessitant pas d'ébullition (lait UHT de longue conservation ou lait en poudre). Les laits crus (frais) ou pasteurisés doivent être portés à ébullition (au minimum 5 minutes), puis refroidis et passés au tamis pour éliminer les peaux.

Remarques :
- Le lait entier donne plus de fermeté et plus d'arôme.
- Les laits frais ou pasteurisés contiennent plus de vitamines et d'oligo-éléments.
- Pour obtenir des yaourts plus consistants, vous pouvez ajouter au litre de lait 2 ou 3 cuillères à soupe de lait en poudre en mélangeant soigneusement.
- Utiliser le lait à température ambiante ou légèrment tiède (chauffer à 37°C ou 40°C). Ne pas utiliser de lait sortant directement du réfrigérateur.

2) CHOIX DU FERMENT

Il se fait soit :
- à partir d'un yaourt nature du commerce (à base de lait entier de préférence) avec une date limite de consommation la plus éloignée possible.
- à partir d'un ferment sec lyophilisé (acheté en grandes surfaces, dans les pharmacies, dans certains magasins de produits diététiques). Dans ce cas, respectez les préconisations sur la notice du ferment.
- à partir d'un yaourt de votre fabrication.

Important : quand on a fait une première fournée, il suffit de garder l'un des yaourts de celle-ci pour ensemencer les suivants. Au bout de 5 fournées, il convient de renouveler le ferment, qui s'appauvrit légèrement à la longue et donne alors un résultat de consistance moins solide.

Réalisation des yaourts

FR

Remarques :

- **La durée de conservation des yaourts nature au réfrigérateur est de 14 jours maximum. Les autres types de yaourts sont à consommer plus rapidement (dans les 7 jours).**
- **Ne mettez jamais l'appareil au réfrigérateur.**

1) PRÉPARATION DU MÉLANGE :

- Pour obtenir un bon mélange, battez le yaourt à l'aide d'une fourchette pour le transformer en une pâte bien lisse et ajoutez ensuite le lait, tout en continuant de mélanger. Si vous utilisez un ferment lyophilisé, incorporez le ferment au lait et mélangez très soigneusement. Evitez de faire mousser la préparation.
- Répartissez le mélange dans les pots **(3a)**.
- Placez les pots **(3a)**, sans leur couvercle **(3b)**, dans la yaourtière.
- Posez le couvercle **(1)** sur la yaourtière.

2) MISE EN MARCHE DE LA YAOURTIÈRE :

Branchez la yaourtière. Le système se met automatiquement en marche.
La led 10h **(4b)** clignote. Vous pouvez changer de programme à l'aide du bouton **(4)**. A chaque pression sur le bouton, la led du programme correspondant clignote. Au bout de 3s sans action la led du programme choisi devient fixe.

- La yaourtière passe en chauffe.
- Le temps décrémente.

Si vous souhaitez changer de programme, vous pouvez, à tout moment, changer le temps de préparation à l'aide du bouton **(4)**.
Suivant le choix fait, la led **(4a**, **4b** ou **4c)** clignote.
4a : programme « 8h »
4b : programme « 10h »
4c : programme « 12h »

- Lorque le temps de votre programmation est terminé, la led s'éteint et la yaourtière arrête la chauffe.
- Débranchez l'appareil

3) RANGEMENT DES YAOURTS :

- Soulevez le couvercle **(1)**, en prenant soin d'éviter l'écoulement de la condensation dans les pots **(3a)**.
- Clipsez les couvercles **(3b)** sur les pots en verre **(3a)** et placez-les au réfrigérateur au moins 6 heures avant de les savourer. Si vous attendez 24 heures, ils seront plus fermes.

Temps de fermentation

- Votre yaourt aura besoin d'une fermentation de 8 à 12h, en fonction des ingrédients de base et du résultat souhaité.

Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Nettoyez-le avec une éponge humide et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Les pots de yaourt **(3a)** et les couvercles **(3b et 1)** passent au lave-vaisselle.

Quelles solutions à vos problèmes fréquents ?

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Yaourts trop liquides.	Utilisation de lait demi-écrémé ou écrémé sans ajout de poudre de lait (le lait utilisé seul n'est alors pas assez riche en protéines).	Ajouter 1 pot de yaourt de lait en poudre (2 avec du lait écrémé) ou utiliser du lait entier et ½ pot de lait entier en poudre.
	Déplacements, chocs ou vibrations de la yaourtière pendant la fermentation.	Ne pas bouger la yaourtière pendant son fonctionnement (ne pas la poser sur un réfrigérateur).
	Le ferment n'est plus actif.	Changer de ferment ou de marque de yaourt. Vérifier la date de péremption de votre ferment ou de votre yaourt.
	La yaourtière a été ouverte pendant le cycle ou le couvercle a été mal positionné.	Ne pas sortir les pots ni ouvrir la yaourtière avant la fin du cycle. Maintenir la yaourtière à l'abri des courants d'air pendant son fonctionnement.
	Temps de fermentation trop court.	Lancer un deuxième cycle à la fin du premier.
	Les pots n'ont pas été bien nettoyés/rincés.	Avant de verser votre préparation dans les pots, vérifier qu'il n'y a aucune trace de liquide vaisselle, de produit nettoyant ou de saletés sur la partie intérieure des pots.
	Fruits ajoutés au yaourt.	Penser à faire cuire les fruits, ou préférer l'utilisation de compotes ou confitures (à température ambiante). Les fruits crus libèrent des éléments acides qui empêchent le yaourt de bien se former.
Yaourts trop acides.	Temps de fermentation trop long.	Veiller à réduire le temps de fermentation lors de la prochaine fournée.
Un liquide visqueux (appelé serum) s'est formé à la surface du yaourt en fin de fermentation.	Fermentation trop importante.	Diminuer le temps de fermentation et/ou rajouter du lait en poudre.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Vérifiez tout d'abord le branchement.
Vous avez suivi toutes les instructions et votre appareil ne fonctionne toujours pas ?
Adressez-vous à votre revendeur, ou à un centre service agréé Seb.

Recettes

YAOURTS AUX FRUITS CUITS

YAOURTS À LA CONFITURE

1 litre de lait entier, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 4 cuillérées à soupe d'une confiture pas trop épaisse et contenant des petites baies ou des petits morceaux de fruits: airelles, myrtilles, rhubarbe, gingembre, fraise, marmelade d'oranges.

Fouettez la confiture avec un peu de lait. Ajoutez le yaourt ou le ferment. Mélangez bien, puis versez le reste du lait.

Versez le mélange dans les pots et placez-les dans la yaourtière en choisissant le programme de votre choix (8, 10 ou 12 heures).

Variante : si vous souhaitez faire un yaourt bicouche, il vous suffit de mettre dans le fond des pots de la confiture. Versez ensuite très soigneusement le mélange lait/yaourt ou lait/ferment dans les pots. Placez-les ensuite dans la yaourtière en choisissant le programme de votre choix (8, 10 ou 12 heures).

YAOURTS A LA VANILLE

70 cl de lait entier, 20 g de lait en poudre demi-écrémé, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 80 g de sucre, 30cl de crème liquide, 1 gousse de vanille.

Chauffez la crème puis ajoutez la vanille et le sucre. Mélangez bien pour que le sucre fonde et pour bien répartir les graines de vanille. Réservez. Détendez le yaourt (ou le ferment) avec le lait que vous ajouterez petit à petit. Versez la crème sur le mélange lait/yaourt ou lait/ferment tout en mélangeant, et incorporez la poudre de lait. Versez cette préparation dans les pots et placez-les dans la yaourtière en choisissant le programme de votre choix (8, 10 ou 12 heures).